Jordbærrulade



Ingredienser

4 egg
180 g sukker
60 g hvetemel
70 g potetmel
0,5 ts bakepulver

Fyll:
3 dl kremfløte
1 dl melis
1 kurv jordbær

Pynt:
eventuelt mandelflarn

Fremgangsmåte

Pisk stiv eggedosis av egg og sukker. Sikt i det tørre og bland til jevn deig. Hell deigen i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 210°C i 8 min. Hvelv kaken på sukret klede eller matpapir. Fjern bakepapiret og avkjøl kaken med langpannen over.

Pisk kremfløten stiv med melis. Bre 2/3 av kremen over den kalde kaken. Fordel jordbærskiver over kremen. Rull kaken forsiktig sammen fra langsiden. Renskjær kantene og flytt rullekaken over på et passende fat. Smør resten av kremen jevnt over kaken og pynt med jordbær og eventuelt mandelflarn.

Tips

Hvis du synes at bakepapiret er vanskelig å fjerne, hjelper det som regel å ha litt kaldt vann oppå papiret og vente 1 min før du forsiktig drar det av.

Rullekaken må være helt kald før du smører på kremen, ellers smelter kremen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerrulade